

Levure pour élaborer des vins rouges fruités

Levuline Gala YSEO

Saccharomyces cerevisiae
Levure naturelle sélectionnée

La **Levuline Gala** été sélectionnée par Oenofrance (réf FA43) dans la vallée du Rhône. Elle a été retenue pour ses qualités fermentaires et son aptitude à révéler des notes de petits fruits rouges.

Caractéristiques microbiologiques :

-Souche Killer
-Vitesse de fermentation : **rapide**
-Phase de latence : courte
-Rendement sucre/alcool : moyen (16,5 g/1% alcool)
-Tolérance à l'alcool : jusqu'à au moins 15 % d'alcool
-Gamme de température de fermentation : 18 à 35°C

Propriétés œnologiques :

-Besoins en azote assimilable importants.
-Production d'acidité volatile : **faible à moyenne**
-Faible production de SO_2
-Pas de production de mousse

Procédé YSEO :



Le **procédé YSEO** (*Yeast Security Optimization*), issu de la recherche Lallemand, améliore les conditions de production des levures sélectionnées en apportant des minéraux et des vitamines à différentes étapes de cette production. La biodisponibilité rapide des vitamines et des minéraux apportés au cours de cette étape permet à la levure de reprendre son métabolisme plus vite une fois réhydratée. Elle s'implante alors rapidement dans le moût, limitant ainsi le temps de latence, phase pendant laquelle le moût n'est pas protégé contre l'oxydation. La levure naturelle sélectionnée s'implantant mieux, la flore indigène rencontre plus de difficultés pour se développer et ne risque pas de produire des métabolites capables de masquer les arômes ou de provoquer des déviations aromatiques. De plus, les vitamines apportées au cours de la production de la levure lui permettent, une fois dans le moût, de limiter la production d'H_2S.

Le procédé YSEO contribue à obtenir des vins plus nets, plus expressifs.

Les conseils de l'Œnologue :

La **Levuline Gala** s'est distinguée lors de sa sélection par sa production de glycérol et le profil aromatique qu'elle permettait de révéler dans les vins rouges, avec des notes de petits fruits rouges, de cassis. Elle convient tout à fait à l'élaboration des vins rouges qui plaisent aux consommateurs aujourd'hui, fruités et à la fois structurés et souples.
Son phénotype Killer et sa courte phase de latence facilitent son implantation dans le moût. Toutefois, afin de gérer au mieux les risques de problème fermentaire, il convient de s'assurer que le contenu en azote assimilable des moûts est au moins égal à 150 mg/l, et de le supplémenter avec une source d'azote minérale (phosphate ou sulfate d'ammonium) ou organique (**Milieu Total**, **Helper**) le cas échéant.

Dose d'utilisation :

Vins rouges et rosés	25 - 30 g/hl

Mode d'emploi :

Réhydrater les levures dans de l'eau à environ 35°C (1 kg de levures pour 10 litres d'eau).
Laisser reposer 15 mn puis remuer doucement de temps en temps pendant 15 mn.

- La phase de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes.
- La différence de température entre le milieu de réhydratation et le moût ne doit pas excéder 10°C au moment du levurage.
- Le récipient utilisé doit être propre.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser du moût pour réhydrater les levures.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

11 mai 09



Protecteur fermentaire,
Genesis Native
sécurise
les fins de fermentations